



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Coteaux d'Ancenis blancs 2016	M. CRESPIN Bernard		821	CABLC3
Coteaux d'Ancenis blancs 2016	TERRENA - LES VIGNERONS DES	Trésor d'antan	247	CABLC9
Coteaux d'Ancenis blancs 2016	GAEC du Roty		683	CABLC4
Coteaux d'Ancenis blancs 2016	SCEA RENOUE Frères et Fils		500	CABLC6
Coteaux d'Ancenis blancs 2016	EARL DOMAINE DE LA CAMBUSE		836	CABLC2
Coteaux d'Ancenis blancs 2016	GAEC DES GALLOIRES		333	CABLC8
Coteaux d'Ancenis blancs 2016	EARL DOMAINE DU MOULIN GIRON	domaine du moulin Giron	448	CABLC7



821

N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....

19-22 AVRIL 2017



### FICHE TECHNIQUE 2017

#### LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom : CRÉSPIN Bernard Référence client Interloire : 300 568  
 Adresse : Domaine de la Pléiade CP : 49530 Ville : LIÈRE ORÉAN  
 Téléphone : 02 49 09 01 39 Fax : ..... Portable : 06 41 70 25 80  
 Email : bernard.crespin@pleiade.fr Site : www.vinsdelapleiade.com  
 Nom du propriétaire : CRÉSPIN Contact / responsable : .....  
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? 1982  
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez : .....  
 Surface de production 10 ha 80 HA Volume produit en moyenne : 600 hl HL

#### LA CUVÉE

Appellation/IGP : Ancenis - umaliorsie  
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc  
 Nom de cuvée : ..... Marque : Domaine de la pléiade  
 Mention sur lie :  Oui  Non

#### Description du vin

Œil / Nez / Bouche : couleur jaune légèrement ambré  
le nez évolue sur des notes de poires et noix la bouche  
 Cépages utilisés (en %) : pinot gris - 100% et gourmande  
 Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha 50  
 Densité pieds/ha : 0,00 Rendements (hl/ha) : 50 hl  
 Nature du sol et du sous-sol : Shiste  
 Mode de vendange : ..... Nombre de tries : .....  
 Conditions de vendange : très bonne  
 Spécificité de vinification et élevage : .....  
 Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : ..... Type de bois : .....  
 Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : .....  
 Fermentation malolactique :  Oui  Non  
 En % naturel : ..... En % vol acquis : ..... sucres résiduels : 29,40  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 75 hl HL

#### LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 7500 bts  
 Date de mise en bouteille prévue : 31/01/2017 Date de commercialisation : 1er mai 2017  
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5 € 80  
 Export : .....% 3 premiers marchés : .....  
 France : .....%  
 GMS : .....% ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Caviste : .....% ex de points de vente Paris/Province : .....  
 CHR : .....% ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Particulier : .....%



247

19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....

### FICHE TECHNIQUE 2017

#### LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom : TERRENA, Les Vignerons de la Noëlle Référence client Interloire : 211410

Adresse : Boulevard des Alliés CP : 41150 Ville : Ancenis

Téléphone : 02.40.98.92.72 Fax : 02.40.98.96.70 Portable : 06.73.37.77.92

Email : fgaveaud@terrena.fr Site : www.vignerons-de-la-noelle.com

Nom du propriétaire : ..... Contact / responsable : Fabrice Gaveaud

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? .....

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez : IFS BRC

Surface de production : 730 HA Volume produit en moyenne : 40.000 HL

#### LA CUVÉE

Appellation/IGP : Coteaux d'Ancenis Valvaise

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : TRESOR D'ANTAN Marque : TRESOR D'ANTAN

Mention sur lie :  Oui  Non

#### Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe légèrement rosée. Nez intense fruité, fruits exotiques. Bouche ronde et onctueuse, légère acidité et bien équilibrée.

Cépages utilisés (en %) : Pinot gris 100%

Âge moyen des vignes : 10 Superficie des vignes pour cette cuvée : 6

Densité pieds/ha : 5500 Rendements (hl/ha) : 35

Nature du sol et du sous-sol : Granit

Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : .....

Conditions de vendange : Par temps sec

Spécificité de vinification et élevage : .....

Élevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : ..... Type de bois : .....

Élevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : .....

Fermentation malolactique :  Oui  Non

En % naturel : 12,2 En % vol acquis : 10,9 sucres résiduels : 23,1

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 210 HL

#### LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 28000

Date de mise en bouteille prévue : En Bouteille Date de commercialisation : Janvier 2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,40

Export : 0 % 3 premiers marchés : .....

France : 100 %

GMS : ..... % ex de points de vente Paris/Province : .....

Caviste : ..... % ex de points de vente Paris/Province : .....

CHR : ..... % ex de points de vente Paris/Province : .....

Particulier : ..... %



19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom : Domaine du Roty Référence client Interloire : .....

Adresse : Le Roty Saint-Herblon CP : 44150 Ville : VAIR SUR LOIRE

Téléphone : 02.40.98.00.88 Fax : 02.40.98.01.83 Portable : 06.87.94.28.74

Email : domaineduroty@orange.fr Site : domaineduroty.fr

Nom du propriétaire : BODINEAU Contact / responsable : BODINEAU

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? 1954

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez : .....

Surface de production : 21 HA Volume produit en moyenne : 735 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Malvoisie Coteaux d'Anjou

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : ..... Marque : Château du Roty

Mention sur lie :  Oui  Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Jaune Or au reflet cuivré, coing, fruits exotiques mûrs  
douceur en harmonie avec l'acidité

Cépages utilisés (en %) : Pinot Gris 100%

Âge moyen des vignes : 10 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha 56 Ar 64 ca

Densité pieds/ha : 6.000 Rendements (hl/ha) : 50 AP/ha

Nature du sol et du sous-sol : .....

Mode de vendange : Machine Nombre de tries : 1

Conditions de vendange : Vendange saine à maturité optimum

Spécificité de vinification et élevage : .....

Élevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : ..... Type de bois : .....

Élevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : .....

Fermentation malolactique :  Oui  Non

En % naturel : 13°23 En % vol acquis : 11°69 sucres résiduels : 25g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 78,32 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10.440 Bouteilles

Date de mise en bouteille prévue : Juin Date de commercialisation : .....

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,90 TTC

Export : 4 % 3 premiers marchés : .....

France : 96 %

GMS : ..... % ex de points de vente Paris/Province : .....

Caviste : 3 % ex de points de vente Paris/Province : .....

CHR : 5 % ex de points de vente Paris/Province : .....

Particulier : 92 %

**LE DOMAINE/LA MAISON**

Négocier  Viticulteur  Coopérative  
 Nom : S.E.A. RENOU FRÈRES et FILS Référence client Interloire : 2M268  
 Adresse : Domaine du Haut Fresne CP : 49530 Ville : DRAIN  
 Téléphone : 02 40 98 26 79 Fax : 02 40 98 27 86 Portable : 06 08 88 98 02  
 Email : cabaret@renou-freres.com Site : www.renou-freres.com  
 Nom du propriétaire : ..... Contact / responsable : Pascal AENO  
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? .....  
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez : .....  
 Surface de production : 63 HA Volume produit en moyenne : 3600 HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : COTEAUX D'ANJENIS ne POISSIE  
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc  
 Nom de cuvée : ..... Marque : .....  
 Mention sur lie :  Oui  Non

**Description du vin**

Œil / Nez / Bouche : Poire - litchi - mentholé - Aérien  
 Cépages utilisés (en %) : PINOT GRIS  
 Âge moyen des vignes : 15 ANS Superficie des vignes pour cette cuvée : 8 Ha 21  
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 45 HL / Ha  
 Nature du sol et du sous-sol : Schistes  
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de triés : .....  
 Conditions de vendange : Bonnes  
 Spécificité de vinification et élevage : .....  
 Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : ..... Type de bois : .....  
 Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : .....  
 Fermentation malolactique :  Oui  Non  
 En % naturel : 13,40 En % vol acquis : 11,77 sucres résiduels : 27,5g  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : ..... HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 50 000  
 Date de mise en bouteille prévue : Mars 2017 Date de commercialisation : Mars 2017  
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,80  
 Export : .....% 3 premiers marchés : .....  
 France : 100 %  
 GMS : 30 % ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Caviste : 10 % ex de points de vente Paris/Province : .....  
 CHR : 10 % ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Particulier : 50 %



19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....

FICHE TECHNIQUE 2017

836

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom : ..DOMAINE DE LA CAMBUSE..... Référence client Interloire : .....

Adresse : LA CAMBUSE..... CP : 49530..... Ville : DRAIN.....

Téléphone : 0621047885..... Fax : ..... Portable : 0621047885.....

Email : DOMAINEDELACAMBUSE@ORANGE.FR..... Site : .....

Nom du propriétaire : ..... Contact / responsable : Anthony Toublanc.....

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? ..1997.....

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez : .....

Surface de production : <sup>12</sup>.....HA Volume produit en moyenne : <sup>600</sup>..... HL

LA CUVEE

Appellation/IGP : ..AOC..... PIX ANGENIS MALVOISIE.....

Millésime : <sup>2016</sup>..... Couleur : BLANC.....

Nom de cuvée : ..... Marque : .....

Mention sur lie :  Oui  Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : .....

Cépages utilisés (en %) : ..PINOT GRIS..... 100%.....

Âge moyen des vignes : <sup>15</sup>..... Superficie des vignes pour cette cuvée : 120 ha.....

Densité pieds/ha : <sup>6600</sup>..... Rendements (hl/ha) : .....

Nature du sol et du sous-sol : Schiste et gneiss dégradé.....

Mode de vendange : ..Mécanique..... Nombre de tries : .....

Conditions de vendange : .....

Spécificité de vinification et élevage : .....

Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : ..... Type de bois : .....

Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : .....

Fermentation malolactique :  Oui  Non

En % naturel : ..13,6%..... En % vol acquis : ..11,4%..... sucres résiduels : ..28,6%.....

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : ..... HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4000.....

Date de mise en bouteille prévue : ..... Date de commercialisation : .....

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,20.....

Export : .....% 3 premiers marchés : .....

France : .....%

GMS : .....% ex de points de vente Paris/Province : .....

Caviste : .....% ex de points de vente Paris/Province : .....

CHR : <sup>10</sup>.....% ex de points de vente Paris/Province : .....

Particulier : <sup>90</sup>.....%



333

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....



### FICHE TECHNIQUE 2017

#### LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom : *Domaine des Galloires* Référence client Interloire : *211794*

Adresse : *1 La Galloire* CP : *49530* Ville : *DRAIN*

Téléphone : *0249982010* Fax : ..... Portable : .....

Email : *contact@galloires.com* Site : *www.galloires.com*

Nom du propriétaire : *Toublanc* Contact / responsable : *ll*

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? .....

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez : .....

Surface de production : *52* HA Volume produit en moyenne : *2500* HL

#### LA CUVÉE

Appellation/IGP : *Coteaux d'Ancenis Malvoisie*

Millésime : *2016* Couleur : *Blanc*

Nom de cuvée : ..... Marque : *Domaine des Galloires*

Mention sur lie :  Oui  Non

#### Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : *fruit frais (poire)*

Cépages utilisés (en %) : *Pinot gris*

Âge moyen des vignes : *15 ans* Superficie des vignes pour cette cuvée : *8 ha*

Densité pieds/ha : *6500* Rendements (hl/ha) : *45*

Nature du sol et du sous-sol : *Micaschistes*

Mode de vendange : ..... Nombre de tries : .....

Conditions de vendange : .....

Spécificité de vinification et élevage : .....

Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : ..... Type de bois : .....

Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : *6*

Fermentation malolactique :  Oui  Non

En % naturel : *13* En % vol acquis : *12* sucres résiduels : *30 g*

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : *384* HL

#### LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : *50000*

Date de mise en bouteille prévue : *1/04/2017* Date de commercialisation : *ll*

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : *5,95*

Export : .....% 3 premiers marchés : .....

France : *100* %

GMS : .....% ex de points de vente Paris/Province : .....

Caviste : *10* % ex de points de vente Paris/Province : .....

CHR : *10* % ex de points de vente Paris/Province : .....

Particulier : *80* %



448

N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....

19-22 AVRIL 2017

  
 TOUS LES VINS SONT DANS LA NATURE

FICHE TECHNIQUE 2017

## LE DOMAINE/LA MAISON

 Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom : EARL DOMAINE DU MOULIN GIRON Référence client Interloire : ... 2.111.8h

Adresse : LE MOULIN GIRON LIRE' CP : 49530 Ville : ORÉE D'ANJOU

Téléphone : 02 49 03 15 Fax : 02 49 03 39 Portable : 06 08 09 56 20

Email : domainemoulingiron@orange.fr Site : .....

Nom du propriétaire : ALAIN JEAN ET FILLE Contact / responsable : Nadine RENOU

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? ... 1997Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez : .....

Surface de production : ... 53,22 HA Volume produit en moyenne : ... 3600 HP. HL

## LA CUVÉE

Appellation/IGP : ... AOP COTEAUX D'ANJOU MALVOISIE

Millésime : ... 2016 Couleur : ... Blanc

Nom de cuvée : DOMAINE DU MOULIN GIRON Marque : .....

Mention sur lie :  Oui  Non

## Description du vin

Céil / Nez / Bouche : ... or pale - Parf. mentholée - Bouche fraîche et fruitée.

Cépages utilisés (en %) : ... PINOT GRIS 100%

Âge moyen des vignes : ... 10 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : ... 3 HA 87

Densité pieds/ha : ... 6.500 Rendements (hl/ha) : ... 50

Nature du sol et du sous-sol : ... Grès - Shale

Mode de vendange : ... Machine Nombre de tries : ...

Conditions de vendange : .....

Spécificité de vinification et élevage : .....

Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : ... Type de bois : ...Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : ...Fermentation malolactique :  Oui  Non

En % naturel : ... 13,2 En % vol acquis : ... 11,16 sucres résiduels : ... 33,2

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : ... 193 HP 50 HL

## LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : ... 25 800

Date de mise en bouteille prévue : 21.02.2017 Date de commercialisation : 01.03.2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : ... 5 € 70

Export : ... % 3 premiers marchés : .....

France : ... 100 %

 GMS : ... 30 % ex de points de vente Paris/Province : ... GRAND OUEST Caviste : ... 20 % ex de points de vente Paris/Province : ... PAYS DE LOIRE CHR : ... % ex de points de vente Paris/Province : ..... Particulier : ... 50 %